

Holländer Torte

etwa 12 Stk.



etwas Übung erforderlich

___ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 26 cm):

Teig:

250 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
75 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 EL Milch
125 g Butter

Füllung:

2 - 3 EL Aprikosenkonfitüre
3 Eigelb
1 EL Wasser, warm
70 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eiweiss
45 g Zucker
35 g Mehl
35 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
Dr. Oetker Backpulver
100 g Mandeln, geschält, gemahlen
125 g Butter, flüssig

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar
2.5 dl Wasser

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

2 Teig:

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und in der Mitte eine Vertiefung formen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Milch zugeben und mit einem Teil des Mehls einen dickflüssigen Brei anrühren. Die Butterstücke daraufgeben, mit Mehl bedecken und alle Zutaten zu einem glatten Teig zusammenkneten. **Eine halbe Stunde kühl stellen.**

Ca. 1/3 des Teiges auf dem Springformboden auswallen und den Springformrand einsetzen. Vom restlichen Teig die Hälfte dünn auswallen und in Streifen schneiden. Den übrigen Teig in eine fingerdicke Rolle formen und diese am Springformrand und am Boden fest andrücken. So entsteht ein 3 cm hoher Rand.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

3 Füllung:

Den Boden mit Konfitüre bestreichen. Eigelb und Wasser mit dem Mixer schaumig rühren, Zucker und Vanillin-Zucker mischen und nach und nach dazugeben. Das Eiweiss zu Schnee schlagen, den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Epifin und Backpulver mischen und darübersieben. Die Mandeln dazugeben und alles vorsichtig mit einem Teigschaber mischen. Die flüssige, abgekühlte Butter begeben. Die Füllung in die mit dem Teig ausgelegte Form verteilen und die vorbereiteten Teigstreifen gitterartig darauflegen.

Im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 45 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: im unteren Teil des Ofens

Backzeit: etwa 45 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.

4 Garnitur:

Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und die Torte vor dem Servieren damit bestreichen.